



WITAMY W RESTAURACJI STODOŁA47

To wyjątkowe miejsce na mapie Krakowa – tuż przy Bramie Floriańskiej, niedaleko Rynku Głównego. Od 1996r. **Stodoła47** przygotowuje tradycyjne posiłki skomponowane na staropolskiej recepturze, które zachwycają polskich jak i zagranicznych gości. W menu znajdzie się szeroki wybór różnorodnych dań, ale również i drinków czy wódek staropolskich, które idealnie dopełniają posiłek. Niepowtarzalny klimat miejsca, jakość usług oraz miła, pomocna obsługa sprawiają, że nie da się przejść obojętnie obok Naszej restauracji.

Życzymy smacznego!

WELCOME TO THE RESTAURANT STODOLA47

This is an unique place on the map of Krakow - right next to Florian Gate, near the Main Square. Since 1996 **Stodoła47** has been preparing traditional meals based on an old Polish recipes which delight Polish and foreign guests. The menu includes a wide selection of various dishes, but also drinks and old Polish vodkas that perfectly complement the meal. The unique atmosphere of the place, the quality of services and friendly, helpful staff make it impossible to pass by our restaurant indifferently.

Enjoy your meal!

WIFI:

login: **stodola-guest**

password: **stodola47**



WEGE

Informacja o alergenach dostępna na barze.
Information about allergens available at the bar.



PRZYSTAWKI STARTERS

- Oscypek z pieca z dodatkiem chrzanu i żurawiny  28 zł
Baked sheep cheese with horseradish and cranberry
- Fuczki - placki z kiszonej kapusty z sosem jogurtowym z czosnkiem niedźwiedzim  28 zł
Sauerkraut pancakes served with creamy garlic and yohurt sauce
- Tatar z polędwicy wołowej z piklami, żółtkiem i pieczywem 52 zł
Beef tartare with pickles, egg yolk served with bread

ZUPY SOUPS

- Rosół z makaronem 24 zł
Broth with noodles
- Barszcz czerwony z uszkami 25 zł
Red beetroot soup with stuffed dumplings
- Staropolski żur na wędzonce z kielbasą, ziemniakami i jajkiem 29 zł
Sour Rye Soup with sausage, potatoes and egg
- Staropolski żur na wędzonce z kielbasą, ziemniakami i jajkiem w chlebie 38 zł
Sour Rye Soup with sausage, potatoes and egg served in a bread bowl
- Krem borowikowy w czarce chlebowej  34 zł
Boletus cream in a bread bowl



DANIA Z DROBIU POULTRY DISHES

Filet z grilla z dipem czosnkowym,
frytkami i zestawem surówek
*Grilled chicken fillet with garlic dip,
french fries (chips) and mix salad*

49 zł

Roladka drobiowa nadziewana serkiem,
owinięta plastrami boczku z sosem pieczarkowym,
ziemniakami i zestawem surówek
*Poultry roulade stuffed with cheese, wrapped in bacon
served with champignon sauce, potatoes and mix salad*

59 zł

Filet panierowany z ziemniakami i brokułem
z masłem i czarnuszką
*Breaded chicken fillet served with potatoes and broccoli
with butter and black seeds*

52 zł

Pierś z kaczki z sosem porzeczkowym, kluskami śląskimi
i konfiturą z czerwonej cebuli
*Duck breast with currant sauce, served with potato noodles with garlic butter
and parsley and red onion chutney*

69 zł





DANIA Z WIEPRZOWINY

PORK DISHES

Kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną 54 zł
Pork chop with browned cabbage and potatoes

Stek wieprzowy z kością z dipem cebulowym, 59 zł
pieczonym ziemniakiem i zasmażanymi buraczkami
*Pork steak with bone served with onion dip, baked potato
and Polish – style sautéed beets*

Szlacheckie placki ziemniaczane przekładane polędwiczką, 69 zł
polane sosem z grzybów leśnych **BESTSELLER**
*Potato pancakes layered with pork loin served
with forest mushroom sauce*

Polędwiczka nadziewana oscypkiem z sosem żurawinowym 69 zł
podana z zapiekanką a'la gratin i sałatką **BESTSELLER**
*Pork loin stuffed with sheep cheese with cranberry sauce,
served with potatoes a'la gratin and salad*

Żeberka z pieca z pieczonym ziemniakiem i sałatką 72 zł
z ogórka konserwowego i czerwonej cebuli
*Ribs with baked potato and salad with pickled
cucumber and red onion*





DANIA Z WOŁOWINY

BEEF DISHES

- Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi 59 zł
podany ze śmietaną i serem żółtym **BESTSELLER**
Beef goulash with potato pancakes served with sour cream and cheese
- Stek z polędwicy w sosie pieprzowym 98 zł
z frytkami i sałatką
Sirloin steak in pepper sauce with fries and salad
- Zraz wołowy w sosie staropolskim z kluskami śląskimi 69 zł
i surówką z czerwonej kapusty
Beef roulade in Old Polish Sauce, served with potato noodles and red cabbage salad
- Stek po chłopsku - stek z polędwicy wołowej 99 zł
z plackami ziemniaczanymi, bryndzą, kapustą smażoną z miodem,
borowikami i sosem jogurtowo-czosnkowym **BESTSELLER**
Sirloin steak with potato pancakes, sheep cheese, cabbage fried with honey, boletus mushrooms and creamy garlic and yogurt sauce

DANIA Z RYB

FISH DISHES

- Pstrąg z grilla pieczony z cytryną, 100g / 14 zł
posypany ziarnami słonecznika
Grilled trout with sunflower seeds
- Łosoś marynowany w jogurcie z pesto z suszonych pomidorów 69 zł
z zapiekanką a'la gratin i duszonym szpinakiem
z czosnkiem i masłem **BESTSELLER**
Salmon marinated in yoghurt with sun-dried tomato pesto, served with potatoes a'la gratin and stewed spinach with garlic and butter





ROZMAITOŚCI VARIETY

- Bigos staropolski w chlebie 50 zł
Stewed sauerkraut with meat served in bread
- Pierogi ruskie  10 sztuk / 39 zł
Russian style dumplings stuffed with potatoes and cottage cheese
- Pierogi z mięsem 10 sztuk / 44 zł
Dumplings with meat
- Pierogi z grzybami i mozzarellą  10 sztuk / 46 zł
Dumplings with mushrooms and mozzarella

SALATKI SALADS

- Sałatka z grillowanym kurczakiem 48 zł
(bukiet sałat, grillowana pierś z kurczaka, pomidorki cherry, ziarna słonecznika, gruszka, parmezan, dressing mango)
Salad with grilled chicken breast
(salad mix, grilled chicken breast, cherry tomatoes, sunflower seeds, pear, parmesan, mango dressing)
- Sałatka z polędwicą wołową 58 zł
(polędwica wołowa, mix sałat, suszone śliwki z boczkiem, oscypek, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, grys malinowy, dressing cebulowy)
Beef tenderloin salad
(sirloin, salad mix, dried plums with bacon, baked sheep cheese, cheery tomatoes, red onion, freeze-dried raspberries, onion dressing)
- Sałatka z mozzarellą  42 zł
(bukiet sałat, mozzarella, pomidorki cherry, pestki dyni, czarne oliwki, winegret)
Salad with mozzarella
(salad mix, mozzarella cheese, cherry tomatoes, pumpkin seeds, black olives, vinaigrette)



DESERY DESSERTS

Szarlotka na ciepło z lodami i sosem angielskim <i>Warm apple cake with ice-cream and English sauce</i>	33 zł
Lody waniliowe z sosem malinowym i bezą <i>Vanilla ice-cream with raspberry sauce and meringue</i>	29 zł
Sernik z białą czekoladą z sosem z mango <i>White chocolate cheesecake with mango sauce</i>	28 zł
Suflet czekoladowy z gałką lodów waniliowych <i>Chocolate souffle with a scoop of vanilla ice-cream</i>	32 zł

DODATKI SIDE DISHES

Ziemniaki / <i>Potatoes</i>	14 zł
Pieczony ziemniak z twarogiem ziołowym <i>Baked potato with cottage cheese with herbs</i>	16 zł
Frytki / <i>French fries (chips)</i>	14 zł
Zestaw surówek / <i>Salad mix</i>	14 zł
Surówka z ogórka konserwowego i czerwonej cebuli <i>Salad with pickled cucumber and red onion</i>	12 zł
Kapusta zasmażana / <i>Browned cabbage</i>	16 zł
Brokuły z czarnuszką / <i>Broccoli with black seeds</i>	18 zł
Pieczywo / <i>Bread</i>	6 zł
Chrzan / musztarda / ketchup / majonez <i>Horseradish / mustard / ketchup / mayonnaise</i>	5 zł
Masło / <i>Butter 30g</i>	5 zł

NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

				0,25l	14 zł
	tonic water			0,25l	14 zł
	woda niegazowana / still mineral water			0,33l	10 zł
	woda gazowana / sparkling mineral water			0,33l	10 zł
	o smaku brzoskwini i hibiskusa, o smaku cytryny / peach and hibiscus, lemon			0,25l	14 zł
	pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, ananas, czarna porzeczka / orange, apple, multivitamin, pineapple, blackcurrant			0,25l	14 zł
	napój energetyzujący / energy drink			0,25l	16 zł
Lemoniada / Lemonade (0,3l)				0,33l	20 zł
Karafka wody / Water carafe				1l	22 zł

NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES



Espresso	12 zł
Cappuccino	18 zł
Cafe Latte	18 zł
Kawa czarna / Black Coffee	14 zł
Kawa czarna z mlekiem / Coffee with milk	16 zł
Irish Coffee	26 zł
Dodatkowe espresso	7 zł
Herbata Sir William's	15 zł
(Ceylon, Earl Grey, zielona, miętowa, malinowa, owoce leśne)	
Sir William's Tea	
(Ceylon, Earl Grey, green, peppermint, raspberry, forest fruits)	



PIWO LANE DRAUGHT BEER

Żywiec (0,3 l / 0,5 l)	18 zł / 20 zł
Żywiec Biały (0,3 l / 0,5 l)	20 zł / 22 zł

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

Heineken (0,33 l) 5%	18 zł
Corona (0,33 l) 4,5%	18 zł
Desperados (0,4 l) 5,9%	21 zł
Paulaner Weissbier (0,5 l) 5,5%	22 zł
Warka Radler bezalkoholowa / Non-Alcoholic (0,5 l)	20 zł
Żywiec (0,5 l) 5,5%	20 zł
Żywiec Porter (0,5 l) 9,5%	21 zł
Żywiec Bezalkoholowy / Non-Alcoholic (0,33 l)	18 zł
Cydr / Cider (0,4 l) 4,5%	20 zł

WÓDKA VODKA 40ml / 0,5l

Bimber 43%	18 zł / 160 zł
Wyborowa 40%	16 zł / 140 zł
Finlandia 40%	18 zł / 160 zł
Korona Polska 40%	21 zł / 220 zł (0,7l)
Żubrówka 37,5%	16 zł / 140 zł





WÓDKA STAROPOLSKA

OLD POLISH VODKA

40ml / 0,5l

Miodula / <i>Honey vodka</i> 37,5%	21 zł / 180 zł
Miodula espresso / <i>Espresso vodka</i> 30%	21 zł / 180 zł
Śliwowica / <i>Plum vodka</i> 50%	23 zł / 230 zł (0,7l)
Śliwowica / <i>Plum vodka</i> 72%	23 zł / 230 zł
Imbirowa - gorzka / <i>Ginger vodka</i> 40%	21 zł / 180 zł
Tarninówka / <i>Forest fruit vodka</i> 30%	21 zł / 180 zł
Wiśniówka / <i>Cherry vodka</i> 28%	18 zł / 140 zł
Cytrynówka / <i>Lemon vodka</i> 30%	18 zł / 140 zł
Szarlotka / <i>Apple pie</i> 28%	18 zł / 140 zł
Ratafia / <i>Cherry Vodka with spices and herbs</i> 30%	21 zł / 180 zł
Herbaciana / <i>Tea vodka</i> 36%	21 zł / 180 zł
Ziołówka słodko - gorzka / <i>Herbal vodka</i> 30%	21 zł / 180 zł

INNE ALKOHOLE

OTHER LIQUORS

40ml

Bacardi rum 37,5%	21 zł
Seagrims gin 37,5%	21 zł





WHISKY

40ml / 0,7l

Ballantines 40%	23 zł / 230 zł
Jack Daniel's 40%	25 zł / 250 zł
Jameson 40%	23 zł / 230 zł
Jim Beam 40%	23 zł / 230 zł
Wild Fields Single Grain Polish Whisky	25 zł / 250 zł

DRINKI COCKTAILS

Pina Colada Malibu, sok ananasowy, mleko, syrop kokosowy <i>Malibu, pineapple juice, milk, coconut syrup</i>	35 zł
Aperol Spritz Aperol, Prosecco DOC, woda gazowana, pomarańcza <i>Aperol, Prosecco DOC, sparkling water, orange</i>	35 zł
Pink&Rose Gordon's Pink Gin, Schweppes Wild Bery, truskawki <i>Gordon's Pink Gin, Schweppes Wild Bery, strawberries</i>	35 zł
Cuba Libre Bacardi Rum, Coca-Cola, limonka / <i>Bacardi Rum, Coca-Cola, lime</i>	34 zł
Jägerbomb Ziołówka słodko- gorzka, Burn, cytryna <i>Herbal vodka, energetic drink – burn, lemon</i>	35 zł





LUNCH

PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK, 12.00 - 17.00

MONDAY - THURSDAY, 12.00 - 17.00

ZUPY SOUPS

Rosół z makaronem / <i>Broth with noodles</i>	14 zł
Barszcz czerwony z uszkami / <i>Red beetroot soup with dumplings</i>	18 zł
Żurek Staropolski / <i>Sour Rye Soup</i>	18 zł

DANIA OBIADOWE MAIN COURSES

Kotlet schabowy, kapusta zasmażana, ziemniaki <i>Pork cutlet, browned cabbage and potatoes</i>	36 zł
Schab z grilla z cebulką, zestaw surówek, ziemniaki lub frytki <i>Grilled pork steak with onions, mixed salads, potatoes or french fries (chips)</i>	36 zł
Filet drobiowy panierowany, zestaw surówek, ziemniaki lub frytki <i>Breaded chicken fillet, mixed salads, potatoes or french fries (chips)</i>	36 zł
Filet drobiowy z grilla z dipem czosnkowym, zestaw surówek, ziemniaki lub frytki <i>Grilled chicken fillet served with garlic dip, mixed salads, potatoes or french fries (chips)</i>	36 zł
Bigos staropolski z pieczywem <i>Old Polish Style sauerkraut and stewed meat with bread</i>	35 zł
Pierogi (6 sztuk) / <i>Dumplings (6 pieces)</i>	26 zł

PROMOCJA NIE OBOWIĄZUJE W ŚWIĘTA
PROMOTION NOT VALID ON HOLIDAYS

Polecamy *Coca-Cola* do obiadu.



STODOŁA
RESTAURACJA